

Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® ROT

Pektolytisches, oenologisches Enzym, flüssig, Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 260

**Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung**

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



**Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.**

**Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.**

Produktbeschreibung

SEPAZYM® ROT ist ein cinnamylestrasefreies, flüssiges, pektolytisches Enzympräparat. SEPAZYM® ROT ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® ROT ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein zugelassen.

Anwendung

Maischevergärung

Zugabe: zur Maische nach dem Entrappen und Mahlen
Bedarf: ca. 4ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische
Temperatur: ca. 15° - 30°C
Einwirkzeit: ca. 2 - 6 Tage

Erhitzung von Rotmaische

Zugabe: nach der Maischeerhitzung & Rückkühlung auf ca. 50°C
Bedarf: ca. 8ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische
Temperatur: max. 55°C
Einwirkzeit: ca. 30 Minuten

Maischebehandlung von Bukettsorten

Zugabe: zur Maische nach dem Entrappen und Mahlen
Bedarf: ca. 8ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische
Temperatur: ca. 15° - 20°C
Einwirkzeit: ca. 2 Stunden

SEPAZYM® ROT zeichnet sich durch leichte Handhabung und gute Dosierbarkeit aus.

Wirkungsweise

SEPAZYM® ROT fördert eine hohe Farbstoffausbeute. Die besten Ergebnisse werden bei Temperaturen von 45-55°C erzielt, wobei jedoch die jeweilige Maischeverarbeitungstechnologie zu berücksichtigen ist. SEPAZYM® ROT ist frei von Cinnamylesterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

Hinweise zur Lagerung

Zur Vermeidung von Wirksamkeitsverlusten ist SEPAZYM® ROT kühl zu lagern.

Verkaufseinheiten

1kg; 12 x 1kg (Originalkarton)